

les bords en restant ovulifères à la base, nous reconstruisons l'ovaire uniloculaire et le placenta central des Mémécylées et du *Spathandra*. La grande affinité qui existe entre les divers membres de la famille des Mélastomacées, ne permet guère d'admettre entre eux des différences de placentation aussi radicales que celles qui résulteraient de la théorie régnante sur la nature organogénique du placenta central libre, de supposer par exemple que, dans cette même famille des Mélastomacées, les placentas naissent indifféremment, tantôt de la feuille carpellaire, tantôt de l'axe prolongé du verticille floral. Il me paraît plus naturel et en même temps plus probable que, dans toutes les plantes de cette vaste et belle famille, la placentation est toujours, malgré les apparences, une dépendance des feuilles ovariennes. Je pourrais citer des modifications toutes semblables dans les différents groupes de la famille des Aroïdées, des Caryophyllées, des Portulacées, etc., et si l'hypothèse est fondée pour les familles que je viens de citer, on se demande pourquoi elle ne le serait pas pour les Myrsinées et les Primulacées.

M. Reveil fait à la Société les communications suivantes :

SUR UN MIEL NOUVEAU, par M. REVEIL.

Le miel que j'ai l'honneur de présenter à la Société vient de l'île Bourbon ; il est remarquable par sa belle couleur dorée, sa saveur délicieuse et par son odeur suave, qui rappelle celle du Laurier-Cerise ou plutôt de la fleur d'Aubépine.

Il serait intéressant de savoir si ce miel, pris en grande quantité, pourrait produire des accidents, mais à petite dose il paraît qu'on le mange impunément à Bourbon.

Les empoisonnements par les miels sont fréquents ; anciennement on en avait constaté des cas fort curieux. Xénophon rapporte que, pendant la retraite des Dix-mille, un grand nombre de soldats grecs furent empoisonnés par du miel dont ils s'étaient nourris en traversant les montagnes qui avoisinent Trébizonde et les bords méridionaux du Pont-Euxin. Tournefort, voyageant dans les même contrées plus de 2000 ans après Xénophon, a vu que les propriétés toxiques de ce miel devaient être attribuées à l'*Azalea pontica*, qui couvre les montagnes de l'Asie mineure, sur lequel les abeilles vont butiner. Tout le monde connaît d'ailleurs le fait de M. Auguste de Saint-Hilaire, qui faillit être empoisonné au Brésil, en mangeant du miel produit par une espèce de guêpe nommée *Chenogua*, qui l'avait recueilli sur une plante de la famille des Apocynées, fort abondante dans le voisinage.

C'est aussi aux plantes aromatiques que l'on attribue l'odeur et la saveur agréables que possèdent les miels du mont Hymette, du mont Ida, de Chamonny, etc. ; tandis que le miel des landes de Gascogne a une légère

odeur de térébenthine, et celui de Bretagne est réputé par sa mauvaise qualité, que l'on attribue au *Polygonum Fagopyrum*, sur lequel les abeilles vont butiner.

Il paraît aussi que d'autres hyménoptères que les abeilles peuvent produire des miels toujours vénéneux, tels sont les Mélipones, d'après Latreille.

SUR LA CULTURE DU PAVOT A ŒILLETTE ET SUR L'EXTRACTION DE L'OPIUM INDIGÈNE,  
par M. REVEIL.

Parmi les substances qui ont de tout temps fixé l'attention des savants et surtout des médecins, l'opium doit être placé en première ligne. Son antiquité, les formes variées sous lesquelles on l'administre, son action toxique si remarquable, ses usages si fréquents en thérapeutique, enfin la funeste habitude contractée par quelques peuples de l'Orient de préparer des boissons avec de l'opium ou de le fumer, ont acquis à ce médicament une célébrité justement méritée. L'analyse chimique, malgré ses résultats compliqués, est venue démontrer quels étaient les principes actifs qu'il renfermait : elle a permis de simplifier les préparations et de multiplier les modes d'administration.

Contrairement à ce qui avait été dit, je crois avoir démontré, dans ma thèse inaugurale pour le doctorat, lorsque j'ai écrit l'histoire des fumeurs d'opium et des opiophages, que l'action stupéfiante et quelquefois stimulante des produits de la combustion de l'opium lorsqu'on le fume, ne provenait pas d'alcalis organiques, que quelquefois cependant la morphine pouvait être entraînée mécaniquement, mais que jamais cet alcali n'arrivait dans la bouche du fumeur, comme le témoigne d'ailleurs la saveur douce et assez agréable que possèdent ces fumées, au lieu de la saveur amère que l'on ressentirait si la morphine arrivait dans la bouche. Enfin j'ai constaté, dans les produits de la combustion de l'opium fumé, la présence de grandes quantités d'oxyde de carbone et d'un peu de cyanhydrate d'ammoniaque, qui, à mon avis, sont loin l'un et l'autre d'être étrangers aux phénomènes qu'éprouve le fumeur d'opium.

J'ai l'intention, dans ce travail, de revenir sur quelques points que j'ai déjà traités, et de m'occuper spécialement de l'opium du Pavot à œillette.

L'habitude a consacré l'usage que l'on a contracté d'employer exclusivement en médecine l'opium du Levant, quoiqu'il soit bien démontré aujourd'hui que cette substance présente une composition très variable, et que, très souvent, la quantité de morphine qu'on y trouve est si faible, qu'il est du devoir du pharmacien de repousser un pareil opium.

Nous savons en effet que les opiums renfermant 14 ou 15 pour 100 de morphine sont extrêmement rares aujourd'hui dans le commerce, et l'on a dû se demander s'il ne serait pas possible de produire, en France, un opium